

## Por falta de legislação, Administração não pode cobrar por uso de área pública

Se todas as taxas forem pagas, a arrecadação pode chegar a 2 milhões por ano

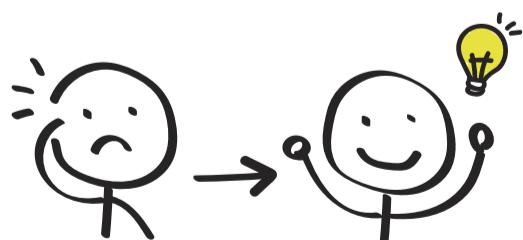
Página 4



### Mesmo diante da pandemia as obras de melhorias em Águas Claras não param

Página 5

### Águas Claras +



Aproveite a quarentena para fazer algo que antes não tinha tempo

Página 2

### Virou Destaque



Músico de Águas Claras anima a quarentena dos vizinhos

Página 3

### Caindo de Boca

**ABRE  
OU NÃO  
ABRE?**

Bares e restaurantes novamente sem data para reabrir

Página 6



- 1 Pizza de Paçoca da 061\_Pizza Delivery
- 2 Coxinha de Morango da Sheila Haick
- 3 Prato Executivo Praia de Olinda - Coco Bambu

## Tempo de Quarentena também é tempo de doce!



Genteeee! Para tudo! Vocês já foram ao céu e voltaram por conta de alguma comida deliciosa? Eu, sim! E foi por esse doce. No dia 12 de junho, encomendei uma petisqueira doce, tipo fondue MARAVILHOSA! Chocolate meio amargo, creme branco, Nutella, brownie, uvas e morangos. Gente do céu! Juro que vi estrelas de tanto sabor! Então fui olhar o cardápio completo e vi que eles têm umas opções bem diferentes e deliciosas. Já comi coxinha de brigadeiro? E de leite ninho? Você precisa provar! Sem falar no Banoffe, nas canjicas, nas cocadas caseiras e no copo CakeBrownie com camadas de creme de ninho, Brownie, morango e ganache. Vale a pena experimentar tudooooo. Claro que fui falar com a doceira, a Rebeca. O segredinho das receitas ela não me deu, até mesmo porque não ia conseguir fazer doce com tanta perfeição, mas pude perceber o amor, a delicadeza e o profissionalismo com que ela faz todas essas delícias. Experimente! Só assim você saberá, de verdade, do que eu estou falando.



## Sapataria que leva e traz!

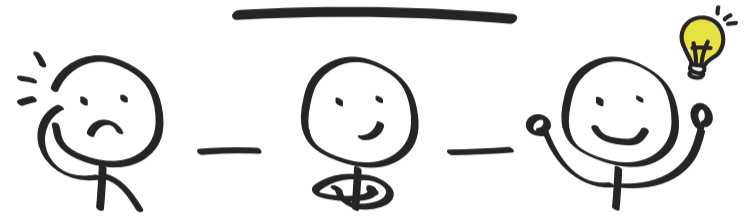


É isso mesmo povo! Descobri uma sapataria que vai de encontro a nossa praticidade do dia - a - dia! Precisando muito de arrumar uma mochila do meu filho e colocar aquele famoso saltinho do sapato que fica agarrado em qualquer grade de chão... pois é! Achei a "Xique Sapataria". Até agora não sei se fiquei feliz ou triste... feliz por ter encontrado um local com serviço de qua-

lidade e preço justo ou triste por entender que nem precisava sair de casa, perder tempo procurando vaga para ter acesso ao serviço. Eles pegam o sapato em casa, fazem o serviço e entregam no mesmo lugar onde pegaram! Genteee! Isso é que é comodismo! E eles não arrumam só sapato não! É tênis, mochila, pasta, cinto, sandália, mala e tudoooo! Quer saber mais? Ligue no delivery (98511-9224).

## Por uma quarentena mais produtiva

### Ideias



Gente do céu! Já não estamos mais aguentando ficar em casa, na mesma rotina, nos mesmos afazeres de todo dia! O que você tem feito de diferente por aí? Por aqui fui atrás de algumas dicas para sair na inércia e produzir! Tive a ajudinha do site ibccoaching, de onde tirei boas ideias. Bora produzir meu povo! Bora aproveitar o tempo!

- 1) Fazer cursos online
- 2) Atualizar seu currículo e perfil do LinkedIn
- 3) Escrever um diário
- 4) Reorganizar os móveis da casa
- 5) Separar coisas que não usa para doar
- 6) Testar novas receitas na cozinha
- 7) Dançar e exercitar o corpo
- 8) Montar um quebra-cabeças
- 9) Promover atividades que envolvam todos da casa
- 10) Rever seus filmes favoritos
- 11) Cuidar da sua espiritualidade
- 12) Observar a paisagem da sua janela
- 13) Ler livros que estão parados na estante
- 14) Ouvir música e cantar junto
- 15) Realizar pequenos concertos em casa
- 16) Ver fotos antigas e lembrar de momentos especiais
- 17) Fazer uma lista de gratidão
- 18) Ouvir podcasts
- 19) Criar um projeto
- 20) Fazer planos para quando a quarentena acabar

Pronto! Já tem mais 20 dias garantidos. Aguenta aí que já vai passar!

### EXPEDIENTE

#### Jornal Águas Claras Mídia

**Responsável:** Patrícia Rebelo (DRT 11613/DF)

**Editora-Chefe:** Thaís Victer (DRT 6786/DF)

**Editora:** Stéffany Santos (DRT 12430)

**Projeto Gráfico e Diagramação:** Patrícia Porto

**Jurídico:** Cunha Lima Advogado: (61) 98271-3241

**Contato Comercial:** (61) 99972-6480

**Tiragem:** 5.000 exemplares

**Impressão:** Global Brasília Gráfica

**Críticas, dúvidas e sugestões de pauta:**

contato@aguasclarasmidia.com.br

**Whatsapp:** (61) 99972-6480

#### Queremos sua participação!

Nosso jornal é um espaço democrático e produzido para você leitor! Com sua participação abordaremos temas relevantes para seu dia a dia, condomínio e comunidade! Envie sugestões de pauta, reclamações, elogios, denúncias, fotos e vídeos através do WhatsApp. Acesse o QRCode ao lado e participe!





## Shows de varanda na quarentena

Bernardo Rosa se apresenta em condomínios durante a pandemia

tica e tecnologia durante a semana, e nas sextas e sábados fazia shows com sua banda. Há seis anos, em 2014, decidiu deixar o mercado de tecnologia e viver da música.

Devido a pandemia, o último show ao vivo de Bernardo foi no dia 10 de março, antes de começar a quarentena. Os shows seguintes foram cancelados. "Para não pitar a cabeça, comecei a tocar em casa e percebi que aquilo me aliviava muito. E pensei, será que isso não seria uma forma de aliviar outras pessoas também?!" disse o músico, que completou: "Conversando com um amigo pelo telefone veio a ideia de colocar meu equipamento na varanda e começar a tocar".

No início da quarentena, quando houve um panelaço nas varandas, em oposição a um pronunciamento do presidente Jair Bolsonaro, Bernardo resolveu colocar seu equipamento na varanda e começar a tocar. "Toquei, inicialmente, quatro músicas e os xingamentos, a gritaria, a

bateção de panelas, os protestos, tudo parou e a galera começou a aplaudir a música e eu vi que deu certo", disse ele.

Todos os dias que tocava a noite, Bernardo disse que faria o show na sua varanda. No início, era de quinta a sábado ou domingo, ele fazia o show das 20h às 21h, transmitindo em seu perfil do Instagram (@bernardorosadf). Em um mês, o músico dobrou de seguidores na rede social.

O repertório das transmissões é um misto do gosto pessoal e o do público. Apesar de gostar de sair do comum, procura tocar o que as pessoas conhecem, então toca MPB, Reggae, Sertanejo, Samba, mas principalmente Pop rock internacional e nacional. "Gosto muito de mexer e rearranjar as músicas, pois não tenho músicas autorais, mas tenho facilidade de rearranjar", revelou Bernardo Rosa.

Seu projeto de Música na Varanda chamou a atenção de vários veículos de comunicação, inclusive a televisão. Com

isso, começaram a chegar os convites de outros condomínios que gostaram do trabalho de Bernardo e o convidaram para se apresentar.

Além disso, Bernardo Rosa faz lives exclusivas para empresas, aniversariantes e também faz serenatas. Ele vai sozinho e leva seus equipamentos, respeitando todas as medidas de segurança.

"Como esse momento está sendo um momento muito difícil para muita gente, eu com a minha visibilidade, resolvi que ia ajudar a quem me ajudava, então fiz parcerias com bares, restaurantes e pubs onde eu me apresentava antes da pandemia", comentou Bernardo.

O músico fez lives pelos perfis desses restaurantes sem cobrar nada. "Tiveram pessoas que por conta da visibilidade vieram perguntar quanto eu cobraria para divulgar a marcar nas minhas lives e eu não cobre dinheiro, eu trocava por permuta", conta o artista.

**B**ernardo Rosa (38) é casado e tem um filho, mora há 13 anos em Brasília, é carioca e filho de músico. Começou a aprender bateria por volta de 11 ou 12 anos, quando se mudou para Brasília. Aos 15 anos, voltou a aprender sozinho por meio de revistas que comprava em bancas. Ele praticava em torno de 8 horas por dia. Depois aprendeu violão. Bernardo toca profissionalmente na noite desde os 18 anos.

Além disso, é formado em ciência da computação com especialização em segurança de rede, profissão que escolheu para trabalhar em empresas de informá-

## Papo Reto *O tema é: BASEADO EM FATOS REAIS*

Por Stella Domênico | Produtora cultural, cinéfila das boas e ama os animais



**D**ona Marília tem uma pequena empresa de bolos caseiros. Ela começou o negócio em casa e cresceu aos poucos. Hoje, Dona Marília é dona de quatro lojas espalhadas na cidade e tem 20 funcionários. Todos os funcionários de Dona Marília possuem registro na carteira de trabalho e recebem salário com benefícios, além de levar um bolinho para casa de vez em quando. Dona Marília, além de ser uma chefe bacana, se preocupa com o atendimento nas lojas e com a qualidade dos produtos que vende. Recentemente fez uma campanha na cidade para saber a opinião dos clientes sobre seus bolos. Recebeu várias mensagens de pessoas que atenderam sua solicitação. Muitas delas elogiaram a limpeza e o ambiente aconchegante das lojas, que lembra uma

cozinha de vó. Outras comentaram sobre os produtos, sugerindo novos sabores e palpitando sobre os já existentes. Teve cliente que pediu para tirar a cobertura do bolo de laranja e assim deixá-lo menos doce. Já outros pediram novas receitas sem açúcar e leite, para atender um público específico. Teve até quem mandou receita de recheio tirada dos segredos de família. Dona Marília também recebeu críticas e reclamações sobre o tamanho da fila em determinados horários e falta de produtos em algumas lojas. Agora Dona Marília está avaliando as mudanças que vai fazer para melhorar a qualidade do seu negócio.

As pessoas que comentaram sobre os doces de Dona Marília o fizeram baseados em fatos reais, ou seja, falaram sobre

uma loja que existe de verdade e sobre bolos que são acostumados a consumir. Isto se chama liberdade de expressão.

Carlos tem uma pequena empresa de bolos caseiros na mesma cidade da Dona Marília. Também começou em casa e hoje tem seis funcionários e uma loja. O sonho de Carlos é crescer e aumentar seu negócio, mas se sente incomodado com a concorrente Dona Marília. Recentemente Carlos teve uma ideia que ele achou brilhante: contratou pessoas para falar mal dos produtos e das lojas da Dona Marília. Essas pessoas começaram a inventar e a divulgar que os funcionários de Dona Marília são explorados por ela. Também falaram mal da qualidade dos produtos, da higiene das lojas e até da vida pessoal da concorrente. Por causa dessas men-

sagens, Dona Marília perdeu clientes e precisou demitir duas pessoas. Em algum ponto ela até pensou em desistir, mas acreditando na sua competência está lutando contra o que chamou de golpe sujo contra o trabalho dela.

As pessoas que acreditaram nas notícias falsas de Carlos e ajudaram a prejudicar o negócio de Dona Marília são vítimas de Fake News, ou seja, notícias que não são baseadas em fatos reais.

Liberdade de expressão e Fake News não são a mesma coisa. Existem diversos canais especializados em desmentir notícias falsas. Na dúvida, procure saber a verdade e não compartilhe. Mesmo sem querer você pode ser injusto e prejudicar a vida de uma pessoa.

# Milhões perdidos por falta de cobrança de área pública

Administração de Águas Claras deixa de cobrar cerca de R\$ 2 milhões por ano de ocupantes de área pública, por falta de legislação adequada

Fonte: Folha de Águas Claras

O orçamento da Administração Regional de Águas Claras é de R\$ 8.928.950,00. Todo este dinheiro é destinado exclusivamente para o funcionamento do próprio órgão, como pagamento de salários e compra de material interno. Nenhuma obra, compra ou investimento foi feito na cidade diretamente pela Administração Regional. Todas as obras foram licitadas e fiscalizadas por outros órgãos do Governo do Distrito Federal, como a Novacap, Caesb e Ceb.

Uma forma de aumentar este orçamento seria cobrar pela ocupação de área pública na cidade. Hoje, Águas Claras arrecada apenas de eventos, das bancas da feira e da banca de jornais, o que totalizou em 2019 apenas R\$ 11.802,93. Se compararmos com o Guará, cidade com área e população equivalentes, o déficit é impressionante. Em um ano, a Administração do Guará cobrou R\$6,7 milhões em área pública (e recebeu menos de 20% do valor cobrado), enquanto a Administração de Águas Claras cobrou apenas 0,16% do que arrecadou a cidade vizinha. Um levantamento prévio do Jornal do Guará, mostrou que a arrecadação daquela cidade poderia passar de 10 milhões de reais anuais se fosse cobrado o preço público pelas áreas ocupadas. Águas Claras vive uma situação diferente, já que boa parte da ocupação dos comércios é em área privada, sob a marquise do próprio prédio, por isso, a arrecadação, se cobrada, ficaria entre R\$1,5 e R\$ 2 milhões por ano. E esse valor não é cobrado porque não existe legislação que regulamenta a cobrança.

“A Administração Regional de Águas Claras faz o recolhimento de taxas sobre a utilização de áreas públicas dos quiosques, feira e banca de revista e enviamos ofício ao DF Legal para nos auxiliar na cobrança. Temos trabalhado em conjunto com o governador Ibaneis para melhorar nossa cidade com o intuito de regularizar os serviços dos ambulantes com condições melhores e recolhimento das taxas públicas. Se todas essas taxas forem devidamente pagas, temos uma previsão de arrecadarmos o valor estimado entre um milhão e meio a dois milhões de reais ao ano, que por sua vez, devem ser revestidos em melhoria para a cidade. No entanto, a nossa preocupação vai além de arrecadarmos dinheiro aos cofres públicos. Levamos em conta também o bem-estar dos cidadãos, assim como a conservação das áreas públicas e o patrimônio de Águas Claras”, explica o administrador da cidade, Francisco de Assis da Silva, o Chicão.

**E de onde vem, ou deveria vir esse dinheiro?**

Todos os que ocupam uma área que não lhes pertence devem pagar taxas de ocupação de área pública. É como se a pessoa pagasse um pequeno aluguel pelo espaço que usa privadamente para que seja revertido à população, através de obras e outros investimentos. Então, bancas na feira, quiosques, canteiros de obras, eventos, circos, estacionamentos cercados e as áreas adjacentes às lojas devem pagar um valor por usar a área pública.

A arrecadação direta das administrações regionais tem a garantia de liberação no orçamento do ano seguinte. Assim, a totalidade do dinheiro arrecadado pela ocupação de áreas públicas devem ser necessariamente revertidos em obras, projetos e aquisição de equipamentos na própria cidade. É uma forma de compensar a população por ter sua área pública ocupada.

Cobra-se atualmente, por um ano de uso, R\$257,48 por m<sup>2</sup> para que um comércio utilize a área à sua frente. Em média, uma padaria usa cerca de 20 m<sup>2</sup> em frente à sua loja para melhor acomodar os clientes. Por isso, deveria pagar cerca de R\$5.149,60 por ano, ou R\$429,00 por mês. Um valor baixo, comparado ao valor de aluguel do próprio imóvel onde o negócio está estabelecido.



“

*...a nossa preocupação vai além de arrecadarmos dinheiro aos cofres públicos. Levamos em conta também o bem-estar dos cidadãos, assim como a conservação das áreas públicas e o patrimônio de Águas Claras.*

Francisco de Assis da Silva

”

## Lacuna na lei

A lei não é clara como cada comércio pode aproveitar a área pública e quanto deve pagar. Nem mesmo estão claras quais regras devem ser seguidas para garantir a segurança e a circulação das pessoas. Hoje, é cobrado um preço fixo por qualquer ocupação de área pública, seja um evento, um engenho publicitário, um estacionamento cercado ou um avanço do comércio. Não há um sistema integrado para acompanhar estas ocupações. É impossível saber rapidamente quem está em dia com as taxas, quantos metros são ocupados, se a situação é regular ou não. O que dificulta também a fiscalização.

“A cobrança pela área pública é uma forma de compensar o cidadão pela área ocupada privadamente. Esse recurso será investido na própria cidade. Uma lei que regulamente esta questão, e preveja uma fiscalização adequada, pode ser a saída para a independência financeira das administrações regionais, sem mexer ou prejudicar o orçamento do GDF”, entende o deputado Rodrigo Delmasso, que encaminhou ao Governo do Distrito Federal uma minuta de projeto de lei sobre o assunto no início deste ano.

O deputado solicitou à área técnica da Casa uma minuta de projeto de lei para regularizar a situação, que será apresentado ao Governo do Distrito Federal, já que é exclusividade do executivo legislar sobre o assunto. “Se apresentássemos o projeto à Câmara Legislativa, ainda que aprovado seria inconstitucional por vício de iniciativa. Então vamos debater, conversar e apresentar ao governo, para que possamos resolver essa situação definitivamente”, explica o deputado.

A minuta do projeto dispõe apenas sobre áreas comerciais, tanto sob a marquise dos prédios, quanto áreas adjacentes. Essa área seria cedida ao comerciante que a pleitear por tempo determinado, a ser definido pela Administração Regional, mediante pagamento mensal pela ocupação. Na prática, regulariza uma situação comum nas cidades e em muitos casos de difícil reversão.

Um dos principais méritos do projeto é a preocupação com a mobilidade e acessibilidade. Ao mesmo tempo que autoriza a ocupação, estabelece regras rígidas para manter os passeios e acessos livres. Prevê pelo menos 1,5 m de circu-



lação, sem mesas, lixeiras, contêineres ou algo que possa atrapalhar a passagem de pessoas. E os próprios ocupantes da área ou proprietários do comércio são os responsáveis de construir as calçadas segundo as premissas da lei.

O preço público cobrado pela área vai ser calculado de acordo com o IPTU

para o imóvel. A cobrança será feita pelas Administrações Regionais e, por consequência, computado como arrecadação direta do órgão.

Mas, o ex-administrador do Guará, Joel Alves Rodrigues, lembra que sem fiscalização, nada adianta. “Desde que a fiscalização foi retirada das adminis-

trações regionais, ainda no governo Ar-ruda, ficou muito difícil para o gestor da cidade cobrar o cumprimento da lei. Não adianta aprovar uma lei determinando o pagamento pela área pública se não há quem fiscalize. É preciso que a própria Administração, que autoriza, tenha o poder de desautorizar, ou retirar o que estiver errado”, explica.

O deputado distrital Rodrigo Delmas-so também se preocupa com a falta de fiscalização. “Não só a fiscalização, mas tudo que as Administrações foram perdendo ao longo dos últimos anos precisa ser restaurado. Hoje o órgão é apenas uma ouvidoria, sem autonomia, há muito pouco que o administrador possa fazer na cidade”.

# Administração de Águas Claras mantém obras e manutenções

## Mesmo diante das paralisações causadas pela pandemia, a administração continua trabalhando pela cidade

Por Stéffany Santos

**M**esmo diante das paralisações causadas pela pandemia, a administração continua trabalhando pela cidade.

Em parceria com o programa GDF Presente, a administração de Águas Claras realizou, entre o fim de junho e início de julho, muitas obras e ações de manutenção por toda a cidade.

Na segunda quinzena de junho, foi realizada uma grande ação de sanitização em locais de grande fluxo de pessoas, além de realizar serviços de manutenção, como: tapa-buracos, roçagem, irrigação, limpeza e recolhimento de entulhos.

Com objetivo de preservar a saúde da população, na primeira semana de julho, foi feita a limpeza do Parque Central. Passaram por limpeza, também, as Quadras 101 e 103, além das Avenidas Jacarandá e Vereda da Cruz.

No dia 23 de junho, o administrador Chicão, entregou a população o bolsão de estacionamento da Rua 03 Norte e garantiu que “onde tiver bolsões serão



Estacionamento Rua 24 Norte

construídos estacionamentos, sem custos para o GDF”. Dias depois, foi entregue o bolsão de estacionamento da Rua 24 Norte.

As indicações para áreas onde possam ser construídos novos estacionamentos devem ser feitas por síndicos ou moradores à administração da cidade.

No dia 3 de julho, Chicão recebeu o diretor de Engenharia de Trânsito

(DIREN), Pedro Paulo Barbosa e Lúcia Madalena Bandeira, do Núcleo de Sinalização Estatigráfica (Nuest), para uma análise técnica do cruzamento da Rua 36 Norte com a Flamboyant, para atender uma antiga demanda da população que sofre com recorrentes problemas naquela região. A estimativa é implantar, em breve, semáforos e faixa de pedestre ali, assim como em outras vias da cidade que necessitam de tal intervenção.



Limpeza - Vereda da Cruz

O cruzamento é considerado muito perigoso, em 21 de maio foram registrados, num período de seis horas, quatro acidentes, o que motivou moradores a criarem um abaixo assinado virtual pedindo às autoridades competentes que tomassem alguma providência. Ou seja, Águas Claras não parou mesmo diante das paralisações geradas pela pandemia. A administração ainda está envolvida com a campanha de arrecadação de agasalhos promovida pela primeira dama do DF, Mayara Noronha. Estão sendo arrecadados, até 15 de julho, agasalhos, cobertores, lençóis e fronhas. Em decorrência da pandemia do Covid-19, a solicitação é que as doações sejam entregues lavadas e em sacos plásticos limpos. Os pontos para arrecadação são as administrações regionais de Águas Claras e Arniqueira.



Limpeza - quadras 101 e 103



Estacionamento - Rua 03 Norte



## Restaurantes e bares agonizam no DF

A reabertura estava prevista para 15 de julho, mas justiça derrubou decreto em 08 de junho

**N**a esteira da crise causada pela pandemia do coronavírus, um dos setores mais impactados é o de bares e restaurantes. Mesmo com a retomada gradual das atividades econômicas no Distrito Federal, autorizada pelo governo, agora que o segmento tem uma perspectiva de reabertura. Alguns continuam sobrevivendo do delivery, mas o retorno é insuficiente para cobrir os custos sem necessidade de demissão de funcionários.

O levantamento do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Brasília (Sindhobar-DF) indica que cerca de 400 estabelecimentos de médio e grande porte fecharam as portas definitivamente no Distrito Federal, com demissão de mais de 30 mil funcionários. E a curva pode subir em até 100 fechamentos por semana, enquanto não forem tomadas iniciativas para o reinício das atividades.

Em Águas Claras, a situação é o espelho do restante do DF. Os principais bares e restaurantes da cidade estão no limite da sobrevivência e não aguentam esperar soluções por muito mais tempo. Mesmo as soluções paliativas oferecidas pelo governo, como a suspensão temporária do contrato de funcionários e linhas de crédito não estão resolvendo o problema. A Medida Provisória 936, que permite a suspensão do contrato de trabalho por até 60 dias caducou no dia 9 de junho e a reativação dependia de votação no Congresso.

As linhas de crédito disponibilizadas estão sendo dificultadas pelos agentes bancários por falta de garantias dos tomadores. O empréstimo com juros especiais anunciado pelo governador Ibaneis teve pouco mais de 200 tomadores até agora, por causa das exigências de contrapartida. “Tem empresário que está oferecendo imóvel como garantia e mesmo assim o banco, no

caso o BRB, não está liberando”, reclama Jael Antônio da Silva, presidente do Sindhobar-DF.

A solução, portanto, é reabrir, mas a decisão esbarra no ônus político do governante, que arrisca receber a culpa da decisão caso ocorra aumento de casos de contaminação. Jael contou que se reuniu com o Gabinete de Crise do GDF para buscar a reabertura o mais urgente possível, claro, dentro das limitações sanitárias recomendadas. O representante da categoria garante que o segmento alimentício não queria forçar a reabertura sem os cuidados necessários, mas dentro de todos os protocolos de segurança sanitária. “Se tomarmos as medidas recomendadas, ir a um bar ou restaurante terá menos riscos do que ir aos supermercados, que estão todos cheios. Não podemos mais aguardar, é agora ou o segmento vai morrer”.



“

*Se tomarmos as medidas recomendadas, ir a um bar ou restaurante terá menos riscos do que ir aos supermercados, que estão todos cheios. Não podemos mais aguardar, é agora ou o segmento vai morrer.*

Jael Antônio da Silva  
Presidente do Sindhobar



“

*Tudo o que entra é para a rotatividade da loja, não fazemos retiradas, mas também não deixamos de pagar nada.*

Lorena França dos Santos  
Wine Cestas

Jael afirmou que, embora alguns estabelecimentos ainda funcionem com delivery, a alternativa é financeiramente viável para apenas uma parcela dos negócios. “O delivery só é rentável para o comerciante que tem sua operação pensada exclusivamente para o online. Além disso, as plataformas de delivery cobram entre 23% a 27% da receita. O que sobra paga apenas o insumo, ou seja, o dono do negócio vende para pagar dívida”, completa.

### Restaurantes de Águas Claras



“

*Hoje ainda estamos mantendo sete funcionários, dos 20 que tínhamos, com recursos próprios. Caso a reabertura não aconteça até o dia 15 conforme informou o governador o fechamento será definitivo.*

Lollobrigida Michetti, Sócia do Olé Rock Bar

Lorena França dos Santos, da Wine Cestas, conta as dificuldades. “Fechamos no dia 19 de março e trabalhamos agora apenas no takeout e delivery. Mas meu faturamento caiu em 40%. Conseguiríamos sobreviver apenas mais 2 meses. Tudo o que entra é para a rotatividade da loja, não retiramos nada, mas também não deixamos de pagar nada”.

Márcia Monteiro, do Villa Carioca, reclama dos prejuízos pelas portas fechadas “O Villa Carioca está aberto desde 2013 e nunca fechamos. Tinha 52 funcionários e hoje tenho apenas 8 trabalhando aqui comigo no delivery. Hoje, quem não tem um capital de giro pra segurar esta onda, vai ser difícil sobreviver. Minhas vendas caíram de 80% a 85%. Tínhamos um movimento muito bom e sofremos um baque muito grande”. Márcia afirma que não sabe até quanto pode manter o negócio funcionando, mesmo depois de fazer acordos com o proprietário do imóvel e com os fornecedores nas datas de vencimento dos boletos.

Lollobrigida Michetti, uma das sócias do Olé Rock Bar, contou que ela e seus irmãos, Wagner e Berg, fizeram um alto investimento para trazer a cozinha típica de Manaus e comida mediterrânea para Águas Claras. Infelizmente o restaurante inaugurou apenas três dias antes do decreto do fechamento



“

*Tinha 52 funcionários e hoje tenho apenas 8 trabalhando aqui comigo no delivery. Hoje, quem não tem um capital de giro pra segurar esta onda, vai ser difícil sobreviver.*

*Márcia Monteiro  
Villa Carioca*

do comércio. Como não deu tempo de ficar conhecido pela clientela não foi possível nem mesmo tentar delivery, devido ao cardápio ser uma novidade na cidade. “Hoje ainda estamos mantendo sete funcionários, dos 20 que tínhamos, com recursos próprios” disse a proprietária. “Caso a reabertura não aconteça até o dia 15 conforme informou o governador o fechamento será definitivo” lamentou Lollo.

“Tivemos uma reunião pessoalmente com o governador e ele encomendou estudos da Codeplan, Secretaria de Saúde e outros órgãos para definir a reabertura. E a ideia é estabelecer os critérios para a abertura. A Abrasel apresentou uma sugestão ao governo e estamos aguardando um entendimento”, contou Beto Pinheiro, presidente da Abrasel no DF, e sócio do Coco Bambu de Águas Claras em entrevista exclusiva ao Águas Claras Mídia, antes da publicação do decreto de 02 de julho. “O Coco Bambu se adequou à realidade, tornando-se uma empresa de delivery, com toda a nossa capacidade de gestão. Por isso, ainda é uma empresa viável, fora da curva, por ter feito rapidamente o ajuste. Como o Coco Bambu não tem endividamento, temos ainda sobreviva a longo prazo, ainda que faturemos apenas 30% do que faturávamos”.

### **Reabertura agendada para 15 de julho**

Uma das atividades econômicas que mais tem sentido as consequências da pandemia do coronavírus, a gastronomia reabrirá, no Distrito Federal, em 15 de julho, segundo decreto publicado em 02 de julho pelo governador Ibaneis Rocha. Representantes do segmento queriam o retorno no dia 25 de junho, mas o governador Ibaneis Rocha argumentou que a preocupação era com a disponibilidade de leitos nos hospitais de emergência.



Foto: Site Estillozzo

“

*O Coco Bambu se adequou à realidade, tomando-se uma empresa de delivery, com toda a nossa capacidade de gestão. Por isso, ainda é uma empresa viável, fora da curva, por ter feito rapidamente o ajuste. Como o Coco Bambu não tem endividamento, temos ainda sobreviva a longo prazo, ainda que faturemos apenas 30% do que faturávamos.*

*Beto Pinheiro  
Sócio do Coco Bambu*

Até o fechamento da edição a ocupação dos leitos de UTI havia chegado a 96% da capacidade instalada.

A reabertura foi acertada entre Ibaneis e representantes da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes no DF (Abrasel-DF) e do Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Brasília (Sindhobar). Para viabilizar o retorno, o segmento apresentou ao governo um rígido protocolo de segurança para proteger clientes e trabalhadores dos riscos de contaminação.

Uma das exigências é o teste da Covid-19 para todos os funcionários de bares e restaurantes, como foi feito na reabertura de shoppings e feiras.

“É a data limite para a sobrevivência do que vai sobrar da pandemia. A maioria dos bares e restaurantes do DF, principalmente os maiores, não consegue esperar mais do que 15 dias”, prevê Jael Antonio da Silva, presidente do Sindhobar, ao informar que quase 600 casas já fecharam definitivamente no DF e cerca de 10 mil trabalhadores demitidos desde o início do isolamento social, em fevereiro.

Os bares e restaurantes só poderão funcionar com 50% da capacidade total e deverão seguir os protocolos de segurança, como uso de máscaras, distanciamento de dois metros entre os clientes, disponibilização de álcool em gel nas áreas comuns e sabonetes nos banheiros, além de aferir a temperatura de clientes e funcionários.

Os restaurantes com modelo self-service não poderão reabrir neste modelo.

### **Justiça contesta**

A Justiça Federal decidiu, no sábado, 20 de junho, que o governador Ibaneis Rocha (MDB) deveria ficar impedido de decretar a retomada de atividades não essenciais “até nova ordem”.

A medida, assinada pela juíza Kátia Balbino de Carvalho, da 3ª Vara Federal Cível, determinou que o GDF apresentasse, em 10 dias, os números e cenários para a pandemia. A determinação atende a uma ação civil pública movida pelo Ministério Público Federal, Ministério Público do Distrito Federal e Ministério Público do Trabalho.

O governador recorreu da decisão, assim como os representantes do setor,

“

*É a data limite para a sobrevivência do que vai sobrar da pandemia. A maioria dos bares e restaurantes do DF, principalmente os maiores, não consegue esperar mais do que 15 dias.*

*Jael Antônio da Silva  
Presidente do Sindhobar*

e conseguiu derrubar a medida da juíza Kátia, tanto que publicou o Decreto Nº40.939, em 02 de julho, onde agendou a reabertura de diversos segmentos, inclusive bares e restaurantes, que abririam em 15 de julho.

Contudo, cinco partidos de oposição ao governo de Ibaneis Rocha acionaram a justiça pedindo a suspensão do decreto que permite a reabertura de novos setores do comércio e serviços.

Na ação - assinada por PT, Psol, PSB, Rede, e UP -, os partidos pedem que o decreto seja suspenso até que o governador “comprove, sem margem para dúvida, que o Distrito Federal detém a estrutura necessária de insumos para exames, máscaras, álcool em gel, assim como, no caso das escolas, que terá estrutura e servidores suficientes para atender a todos os estudantes, sem comprometer o necessário isolamento dos servidores e estudantes em grupos de risco”.

Em 08 de julho o TJDF suspendeu o decreto do governador Ibaneis Rocha, que liberava as atividades. A decisão da suspensão temporária coube ao Juiz da 2ª Vara de Fazenda Pública Daniel Eduardo Carnacchioni.

O juiz alegou que sem embasamento técnico científico o sistema de saúde entrará em colapso, evidenciando que tanto o sistema público quanto o privado encontram-se no limite de suas capacidades de atendimento.

Diante de tudo isso, até o fechamento desta edição, a reabertura dos restaurantes continua sem data provável.

# Quem tem amor à vida usa máscara sempre.

As medidas que o GDF tem tomado para conter o avanço do coronavírus só irão adiantar se você fizer a sua parte. O uso de máscaras é obrigatório em todas as cidades do DF. Ainda assim, a recomendação é não sair de casa sem necessidade e, acima de tudo, evitar aglomerações, porque o vírus continua se espalhando e causando mortes. A responsabilidade também é sua, principalmente pela proteção da sua vida e da sua família. Use máscara sempre. A vida de muita gente depende disso. O GDF pode cuidar da sua saúde, mas a vida depende de você.

**É segurança, é proteção e dá multa para quem não cumprir.**



Mais informações,  
baixe o app da  
Agência Brasília.



Lave as mãos  
com frequência.



Use álcool  
em gel.



Use máscara,  
é obrigatório.



Evite  
aglomerações.

